



7月ココアンジュ新家献立表給食（幼児食・乳児食）



 の日はお誕生日会

日付	日付	曜日	昼食	主な材料と体内での働き				おやつ(午前)		おやつ(午後)		
				主にからだをつくるもの	主にからだの調子を整えるもの	主に熱や力のもとになるもの	その他	献立	材料	献立	材料	
1	15	火	オープンオムレツ もやしとブロッコリーのツナ和え ごはん スープ	卵・牛乳・ハム ツナフレーク	玉ねぎ・人参・なす 太もやし・ブロッコリー 白菜・ピーマン・エリンギ	油 米(国産)	チキンコンソメ・塩・トマトケチャップ 醤油・本みりん・だし チキンコンソメ	ビスケット	アスバラガスビスケット	ポテトフライ 牛乳	ポテトフライ・油 塩 牛乳	
	2	16	水	ボークカレーライス 胡瓜のごまドレサラダ フルーツ（黄桃缶）	豚肉 ちくわ	玉ねぎ・人参 きゅうり・コーン 黄桃(缶詰)	米(国産)・じゃが芋・油 マヨネーズタイプ(卵不使用)・白ごま	カレーフレーク	ビスコ	ビスコ	お誕生日ケーキ 牛乳 16日カステラ	卵黄粉・ベーキングパウダー・砂糖・卵・マーガリン オリーブ油・バイン・塩・ホイップクリーム 牛乳
3	17	木	まぐろフライ キャベツのサラダ ごはん 味噌汁	まぐろカツ 油揚げ・赤みそ・白みそ	キャベツ・きゅうり・人参 なす・しめじ	油 砂糖・オリーブ油 米(国産)	酢・塩 だし	白い風船	白い風船ミルククリーム	じゃがチーズ 牛乳	チーズ じゃが芋 牛乳	
4	18	金	わかめごはん 冷やしうどん じゃが芋の味噌煮 フルーツ（バナナ）	鶏糸卵・蒸し鶏(ほくし)・かに風味かまぼこ 赤みそ	わかめご飯の素 きゅうり・わかめ バナナ	米(国産) うどん・油 じゃが芋・砂糖	塩・つゆ 本みりん・だし	マンナウエファー	マンナウエハース	星形せんべい 牛乳	星型せんべい 牛乳	
5	19	土	中華丼 味噌汁	豚肉・ちくわ 赤みそ・白みそ	白菜・玉ねぎ・人参・生しいたけ・さやえんどう えのきたけ・わかめ	米(国産)・油・でん粉 巻麴	醤油・塩・中華だし だし	野菜クラッカー	野菜クラッカー	ビスケット	たべっちBABY（ビスケット）	
7		月	七タピラフ かぼちゃミンチサンドフライ 天の川にゅうめん フルーツ（みかん缶）	ウインナー かぼちゃミンチサンドフライ	玉ねぎ・人参・コーン・グリーンピース オクラ みかん(缶詰)	米(国産)・油 油 そうめん	コンソメ・塩 だし・醤油・塩	白い風船	白い風船ミルククリーム	キラキラゼリー	寒天・砂糖 りんごジュース	
8	22	火	厚揚げの野菜あんかけ じゃーまんポテト ごはん 味噌汁	生揚げ・豚肉 ベーコン 赤みそ・白みそ	なす・玉ねぎ・人参・赤パプリカ ほうれん草・太もやし	油・砂糖・でん粉 じゃが芋・油・マーガリン 米(国産) 巻麴	醤油・本みりん・料理酒・だし 塩 だし	ビスコ	ビスコ	ヨーグルトマフィン 牛乳	小麦粉・ベーキングパウダー・砂糖 油・ヨーグルト 牛乳	
9	23	水	サバのごま煮 ハムと小松菜のソテー ごはん ずまし汁	さば ハム 油揚げ	小松菜・人参・玉ねぎ しめじ	でん粉・白ごま 油 米(国産) そうめん	醤油・本みりん・だし チキンコンソメ だし・醤油・塩	野菜クラッカー	野菜クラッカー	ハムサンド 牛乳	トックパン・マヨネーズタイプ(卵不使用) ハム・きゅうり 牛乳	
10	24	木	ビビンバ丼 厚揚げとなすの甘辛煮 みそ汁	牛肉 生揚げ 赤みそ・白みそ	小松菜・太もやし・人参 なす 玉ねぎ・しめじ	米(国産)・油・白ごま・ごま油・砂糖 砂糖 じゃが芋	猪肉のたれ・醤油・本みりん・中華だし・酢 醤油・本みりん・料理酒・だし だし	ソフトせんべい	ソフトせんべい	ぶどうゼリー	ぶどうゼリーの素	
11	25	金	夏野菜マーボー コロコロサラダ ごはん 中華スープ	豆腐・豚ひき肉・赤みそ	しょうが・にんにく・玉ねぎ・コーン・干しいたけ・ピーマン・なす きゅうり・人参 大根・さやいんげん	油・砂糖・でん粉 じゃが芋・マヨネーズタイプ(卵不使用) 米(国産) 緑豆春雨	醤油・料理酒・鶏がらスープ 塩 鶏がらスープ	ビスコ	ビスコ	かぼちゃ蒸しパン 牛乳	小麦粉・ベーキングパウダー・砂糖 牛乳・油・かぼちゃ 牛乳	
12	26	土	鶏肉と野菜のあんかけ丼 味噌汁	鶏肉 油揚げ・赤みそ・白みそ	玉ねぎ・太もやし・赤パプリカ・グリーンピース チンゲン菜・しめじ	米(国産)・油・砂糖・でん粉	だし・醤油・本みりん・料理酒 だし	野菜クラッカー	野菜クラッカー	野菜クラッカー	野菜クラッカー	
14	28	月	ハンバーグ夏野菜ソース グリーンサラダ ごはん スープ	ハンバーグ	なす・ピーマン・トマト ブロッコリー・きゅうり・人参 ほうれん草・玉ねぎ・わかめ	油 油・砂糖 米(国産)	トマトケチャップ 酢・醤油 コンソメ	マンナウエファー	マンナウエファー	のり塩ポテト 牛乳	じゃが芋・でん粉 あおさのり・油 牛乳	
	29	火	アジの蒲焼風 ポテトサラダ ごはん 味噌汁	あじ ハム 赤みそ・白みそ	しょうが きゅうり・人参 なす・しめじ	でん粉・油・砂糖 じゃが芋・マヨネーズタイプ(卵不使用) 米(国産)	料理酒・醤油・本みりん 塩 だし	ビスケット	アスバラガスビスケット	ドロップクッキー	小麦粉・卵・マーガリン 砂糖・レーズン	
	30	水	なすミートスパゲティ 夏野菜サラダ ロールパン フルーツ（スイカ）	牛豚ひき肉	なす・玉ねぎ・人参・にんにく・ドライパセリ オクラ・赤パプリカ・レモン果汁 すいか	スパゲティ・オリーブ油・油・小麦粉・砂糖 じゃが芋・砂糖・オリーブ油 イエローロールパン	赤ワイン・トマトケチャップ・ウスターソース・醤油・塩 酢・塩	ソフトせんべい	ソフトせんべい	コンソメポテトフライ 牛乳	じゃが芋・油 コンソメ 牛乳	
	31	木	とり天 ベーコンとなすのケチャップ炒め ごはん 味噌汁	鶏肉 ベーコン 赤みそ・白みそ	しょうが なす・玉ねぎ えのきたけ・わかめ	砂糖・ごま油・小麦粉・油 油・砂糖 米(国産) じゃが芋	塩 トマトケチャップ・醤油・本みりん だし	白い風船	白い風船ミルククリーム	ももゼリー	ピーチゼリーの素	

栄養価の平均	エネルギー521kcal	たんぱく質17.3g	脂質16.8g	カルシウム175mg
栄養価の平均	エネルギー480kcal	たんぱく質14.7g	脂質16.2g	カルシウム179mg

★献立の一部を変更することもありますので、ご了承下さい。